

A stack of four books of varying thicknesses and colors (orange, white, yellow, grey) stands on a white surface. To the left of the books is a small white square pot containing a green succulent plant. The background is a white brick wall.

Колледж туризма и прикладных технологий Санкт-Петербурга
Ресурсный центр подготовки специалистов

**Городская научно-практическую конференция
«Сетевое взаимодействие как фактор
повышения потенциала и качества
профессионального образования»**

**Реализация программы
опережающего
профессионального обучения
«Приготовление, оформление и
подача современных блюд» на
базе ООО «Депо».**

Григорьева Марина Анатольевна

Санкт-Петербург
Апрель 2025

Выездное заседание гостиница «Охтинская»

- Производству нужны выпускники готовые к решению реальных практических задач. А это зависит от уровня сформированности у студентов общих и профессиональных компетенций. Работодатели наблюдают за событиями, происходящими в области профессиональной подготовки специалистов сферы общественного питания и стремятся участвовать в образовательном процессе. Между учебным заведением и предприятием имеется множество точек соприкосновения.



Выездное заседание гостиница «Охтинская»

- Это учебные и производственные практики на предприятиях города, мастер-классы для обучающихся и преподавателей.
- В рамках ресурсного центра преподаватели и мастера производственного обучения посетили гостиницу «Охтинская». Была предоставлена возможность ознакомиться с работой гостиницы. Ознакомиться с инновационным оборудованием кухни ресторана.



Выездное заседание гостиница «Охтинская»



Разработка программы

- В связи с этим, в рамках работы ресурсного центра, была разработана дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Приготовление, оформление и подача современных блюд». Программа согласована с работодателем: бренд-шефом сети музыкальных ресторанов «Ретродискотека.ру» Авдеевым Ю.В. Апробирована программа на одной из площадок – ООО «Депо»



Комитет по образованию Колледж Туризма Санкт-Петербурга		Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга) Ресурсный центр подготовки специалистов
--	--	---

СОГЛАСОВАНО
Бренд-шеф сети музыкальных ресторанов «Ретродискотека.ру»
Авдеев Ю.В.
09 июня 2023г.
М.П.

УТВЕРЖДАЮ
Директор Колледжа туризма Санкт-Петербурга Антонова С.А.
21 июня 2023г.
М.П.

**Дополнительная профессиональная программа
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА СОВРЕМЕННЫХ
БЛЮД**

Срок реализации программы: 36 часов
Категория обучающихся: для студентов колледжа

Версия №1
Дата введения: 01 сентября 2023г.

	Должность	ФИО
Разработал	Преподаватель Преподаватель	Григорьева Марина Анатольевна Денисова Мария Николаевна
Проверил	Председатель ПИК по специальности «Поварское и кондитерское дело»	Казьмина Наталья Владимировна
Согласовал	Руководитель РЦ Заведующий отделением РС	Барышева Галина Николаевна Харченко Нелли Эрвевна

Версия 1 Стр. 1 из 24



Цель, задачи реализации программы.

- Программа разработана для повышения квалификации студентов Колледжа туризма и прикладных технологий СПб
- Основная цель – повысить квалификацию студентов, получивших первоначальные навыки по профессии «Повар, кондитер».

Комитет по образованию	
Колледж Туризма Санкт-Петербурга	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга) Ресурсный центр подготовки специалистов

СОГЛАСОВАНО
Бренд шеф сеть музыкальных ресторанов «Ретроликотека.ру»
Адрес: *Адрес*
09 июня 2023г.
М.П.



УТВЕРЖДАЮ
Директор Колледжа туризма Санкт-Петербурга Антонова С.А.
21 июня 2023г.
М.П.



**Дополнительная профессиональная программа
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА СОВРЕМЕННЫХ БЛЮД**

Срок реализации программы: 36 часов
Категория обучающихся: для студентов колледжа

Версия №1
Дата введения: 01 сентября 2023г.

	Должность	ФИО
Разработал	Преподаватель Преподаватель	Григорьева Марина Анатольевна Детисова Мария Николаевна
Проверил	Председатель ЦИК по специальности «Поварское и кондитерское дело»	Казьмова Наталья Владимировна
Согласовал	Руководитель РЦ	Барышева Галина Николаевна
	Заведующий отделением РС	Харченко Нелли Эрьевна
Версия 1	Стр. 1 из 24	



Цель, задачи реализации программы.

Программа включает два блока

I - общепрофессиональный цикл - 6 часов

II - профессиональный цикл 30 часов, из них

- Аудиторные занятия – 6 часов
- Лабораторных занятий – 20 часов
- Итоговое занятие - 4 часа – зачет.

Комитет по образованию	
Колледж Туризма Санкт-Петербурга	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга) Ресурсный центр подготовки специалистов

СОГЛАСОВАНО
Бренд шеф сеть - музыкальных ресторанов
«Ретролюкотека.ру»
Адрес: Колледж туризма Санкт-Петербурга
«09» июня 2023г.
М.П.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Колледжа туризма Санкт-Петербурга
Антонова С.А.
«21» июня 2023г.
М.П.



Дополнительная профессиональная программа
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА СОВРЕМЕННЫХ
БЛЮД

Срок реализации программы: 36 часов
Категория обучающихся: для студентов колледжа

Версия №1
Дата введения: 01 сентября 2023г.

	Должность	ФИО
Разработал	Преподаватель Преподаватель	Григорьева Марина Анатольевна Денисова Мария Николаевна
Проверил	Председатель ПЦК по специальности «Поварское и кондитерское дело»	Казымова Наталья Владимировна
Согласовал	Руководитель РЦ	Барышева Галина Николаевна
	Заведующий отделением РС	Харченко Нелли Эрвевна
Версия 1		Стр. 1 из 24

Содержательная экспертиза

Проведена
содержательная
экспертиза программы.

Программа
рекомендована
утверждению.

была
к

Комитет по образованию
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Ресурсный центр педагогических специалистов Санкт-Петербурга
«Формирование модели образовательно-производственного кластера,
в рамках сетевого взаимодействия (на примере сферы сервиса)»

СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
программы опережающего профессионального обучения
«Приготовление, оформление и подача современных блюд»

На содержательную экспертизу представлена Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Приготовление, оформление и подача современных блюд»

Документы разработаны для реализации программы опережающего профессионального обучения «Приготовление, оформление и подача современных блюд», членами рабочей группы:
1. Григорьева Марина Анатольевна, преподаватель Колледжа туризма Санкт-Петербурга;
2. Дюкисова Мария Николаевна, преподаватель Колледжа туризма Санкт-Петербурга;
3. Айвазов Юрий Викторович, бренд-шеф сети музеевальных ресторанов «Дискоoteca РФ».

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Оценка		Примечание
		да	нет	
Экспертиза раздела 1. «ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ»				
1.	Цель, задачи реализации программы включены в себя перечень профессиональных компетенций оценочной компетенции, перечисленные в ФГОС; профессиональные и надпрофессиональные навыки по запросу Организации Социального партнера сети музеевальных ресторанов «Дискоoteca РФ».	+		
2.	Условия и задачи, описанные в рамках Дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Приготовление, оформление и подача современных блюд», определены на основе соответствующих разделов профессиональных стандартов и дополнены с учетом принципа дидактической целесообразности по запросу Организации Социального партнера.	+		
3.	Грудность обучения (указано не указано количество в часах): • общее количество часов; • аудиторные занятия; и том числе: при (вспомогательная) работа, выходящие за пределы аудиторных занятий.	+		
4.	Форма обучения по Дополнительной профе			

№	Наименование экспертного показателя	Оценка		Примечание
		да	нет	
	«Приготовление, оформление и подача современных блюд» выбрана в соответствии с представленными целью, задачами, с применением сетевой взаимодействия обучения и дистанционных технологий.			
Экспертиза раздела 2. «СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ»				
5.	Учебный план программы повышения квалификации, включает в себя наименование разделов, дисциплин (модулей), количество часов, аудиторные занятия.	+		
Экспертиза раздела 3. «МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ»				
6.	Материально-технические условия – заполнены с учетом оборудования Организации-участника образовательно-производственного кластера и организации Социального партнера.	+		
Экспертиза Раздела 4. «ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ»				
7.	В организационно-педагогических условиях реализации Дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Приготовление, оформление и подача современных блюд» указаны: кадровое обеспечение, обеспечение программы методическими видами продукции.	+		
Экспертиза Раздела 5. «ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ»				
8.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК.	+		
9.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации.	+		
10.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК.	+		
11.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК).	+		
12.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК аттестации.			
13.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК.			
Экспертиза Дополнительной профессиональной программы:				
14.	Структура соответствует принципу единства теоретического и практического содержания.			
15.	Содержание лекций и практических занятий дидактически обосновано.			
16.	Виды работ соответствуют требованиям к практическому обучению.			
17.	Содержание учебного материала соответствует требованиям соответствия с ФГОС по специальности 43.02.15 «Барменско-коктейльное дело» приказом Министерства образования и науки РФ от 09 июля 2013 г. № 426/н.			
18.	Объем времени достаточно не достаточен для освоения количества часов на освоение программы учебной дисциплины.			

№	Наименование экспертного показателя	Оценка		Примечание
		да	нет	
	инновационных мастерских Колледжа туризма Санкт-Петербурга и Организации Социального партнера сети музеевальных ресторанов «Дискоoteca РФ».	+		
19.	Комплект контрольно-оценочных средств.	+		
20.	Календарно-тематический план	+		
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ				
	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Приготовление, оформление и подача современных блюд» и представленный комплект документов могут быть рекомендованы к утверждению.	+		
	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Приготовление, оформление и подача современных блюд» и представленный комплект документов необходимо скорректировать.	-		

Экспертизу провел:	ФИО	Должность, наименование ПОУ/предприятия	Дата	Подпись, М.П.
	Кальцова Н.В.	Пресс-секретарь ПК «Технология продукции общественного питания» СПО ГАИМОУ «Колледж туризма и гостиничного сервиса»	06.06.2023	
	Андреев В.А.	Шеф-повар ООО «Виктория плюс»		
Согласовано:	ФИО	Должность, наименование ПОУ/предприятия	Дата	Подпись, М.П.
	Андреев В.А.	Генеральный директор ООО «Виктория плюс»	06.06.2023	

Апробация программы

- В процессе апробации программы участвовали учащиеся гр 246, выпускники 2023-2024 года выпуска. На базе предприятия питания ООО «Депо» была создана площадка для апробации программы опережающего профессионального обучения «Приготовление, оформление и подача современных блюд».



Практические занятия

- Практические занятия по лабораторным работам проходили в инновационной мастерской Колледжа туризма а также на производстве предприятия питания ООО «Депо», где для студентов были предоставлены рабочие места, современное оборудование и инвентарь для приготовления блюд.



Анкетирование студентов

- По окончании обучения студенты заполнили анкеты.

РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ

Студентов Колледжа туризма Санкт-Петербурга

по итогам апробации разработанной дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Приготовление, оформление и подача современных блюд», в рамках совместной деятельности по реализации инновационной образовательной программы Ресурсного центра Колледжа туризма Санкт-Петербурга и деятельности образовательно-производственного кластера по направлению подготовки «Поварское дело»

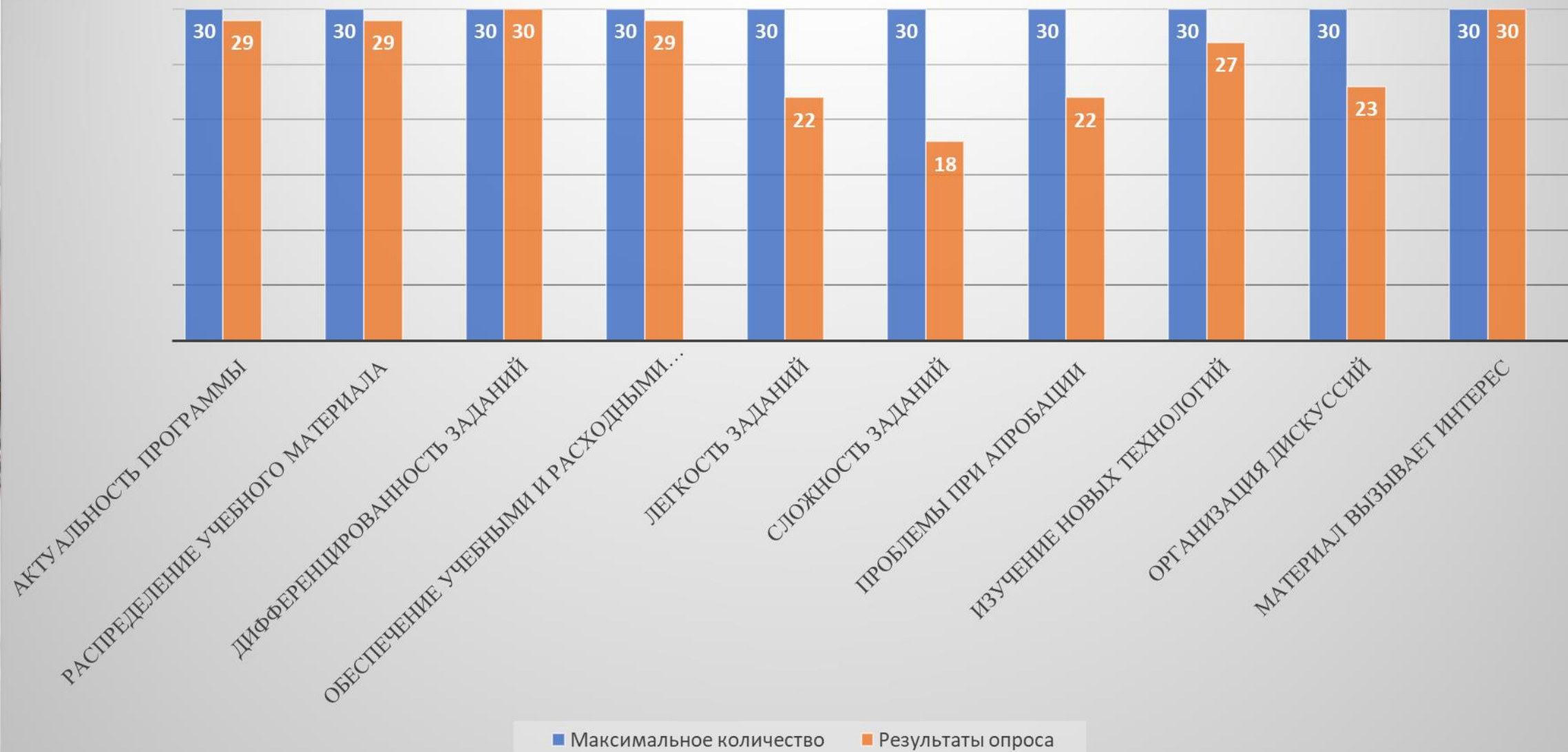
В опросе участвовали 6 студентов. Обработано 6 опросных листов.

№	Наименование экспертного показателя	Общее кол-во баллов	Оценка
			Примечание (указать обоснованность оценки)
1. →	Актуальность Программы опережающего профессионального обучения, в соответствии с тематикой, направлена на освоение профессиональных компетенций, изучение, эксплуатацию и использование технологически нового оборудования, изучение современных инновационных технологий по направлению подготовки	29	Для будущей работы очень актуально.
2. →	Учебный материал хорошо распределен по темам, соответствует целям и задачам современных стандартов	29	Все изложено доступно, понятно, интересно. Соответствует. Можно расширить темы.
3. →	Содержание изложено понятно, в соответствии с уровнем подготовки обучающихся, использование системы дифференцированных заданий	30	Все изложено доступно, понятно, интересно.
4. →	Достаточное обеспечение учебными и расходными материалами для выполнения лабораторных, практических и самостоятельных занятий	29	Были предоставлены инвентарь (молды, палетки) для приготовления декора.
5. →	Задания очень легкие для выполнения	22	Задания разные, но интересные.
6. →	Задания очень трудные для выполнения (указать какие)	18	Не трудные.
7. →	Задания не совсем понятны для выполнения (указать какие)	18	Понятны.
8. →	Какие возникли проблемы при апробации программы, предложения по совершенствованию раздела/фрагмента программы	22	Проблем не было.
9. →	Практические занятия, способствуют лучшему пониманию материала и изучению новых технологий, в т.ч. с применением инновационного оборудования, программного обеспечения по направлению подготовки	27	Изучил новые технологии, с применением инновационного оборудования (Получает, термомокс, робукс). Поправилась работа с оборудованием.
10. →	В процессе проведения занятий на разных этапах, было организовано коллективное обсуждение и дискуссия	23	Разбирали производственные ситуации.
11. →	Материал, который я изучал, вызывает интерес к профессии или специальности	30	Было интересно.
12. →	Итого:	277	41

В процессе обучения:

Освоили:	Научились:
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, закусок, изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Современные подходы к приготовлению блюд и напитков. Освоение приемов работы на инновационном оборудовании. Креативные подходы к оформлению блюд и десертов.	Подготавливать рабочее место. Выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, в том числе инновационное, производственный инвентарь, инструменты, вспомогательные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, оценивать наличие. Проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, приностей, приправ и других расходных материалов. Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи современных горячих блюд из птицы и рыбы, холодных и горячих десертов с использованием современных техник и технологий; оценивать качество, позиционировать, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ



• После успешного освоении программы и прохождении итоговой аттестации было выдано удостоверение о повышении квалификации.

• Освоение программы было успешно продемонстрировано на демоэкзамене. Обучающиеся показали высокий уровень освоения приготовления, оформления и подачи блюд.



Спасибо за внимание

